KRONEN
GEORG KRONEN

Sorbetmaschine

Typ: Mini 0,75 l; Stella 1,25 l; Giardino 2,25 l; Club 2,25 l; Consul 3,25 l

Originalbedienungsanleitung

Deutsch

CE

Bedienungsanleitung Sorbetmaschine
Version: 1.1
Ausgabedatum: 07.11.2012

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines 4
2. Sicherheit 8
3. Technische Daten 10
4. Aufbau und Funktion 12
5. Transport und Verpackung 13
6. Installation und Erstinbetriebnahme 15
7. Bedienung und Betrieb 16
8. Störungen 21
9. Wartung 23
10. Anhänge 24
11. Index 25

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigefügten Dokumenten in Reichweite der Sorbetmaschine auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch der Sorbetmaschine die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole

Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und von der Sorbetmaschine abzuwenden.

Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßem Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.
2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.
3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.
4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:
Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.
5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.
6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.
7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.
8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.
9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenen Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.
2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.
Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.
3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:
   - bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
   - bei Falschinstallation der Geräte,
   - bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
   - Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.
4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die original Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.
Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.
Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.
6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jedes original Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit der Sorbetmaschine geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Die Sorbetmaschine bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.
Die Sorbetmaschine darf nicht mit dem Haushaltabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen

Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen der Sorbetmaschine Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, die Sorbetmaschine starten und daran arbeiten.

- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an der Sorbetmaschine zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.

- Seien Sie während dem Bedienen der Sorbetmaschine stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.

- Stellen Sie keine Fremdkörper auf die Sorbetmaschine und verwenden Sie diesen nicht als Abstellplatz.

- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.

- Bevor Sie die Sorbetmaschine reinigen, versichern Sie sich, dass diese vom Stromnetz getrennt ist.

- Die Sorbetmaschine sofort abschalten, wenn Sie ein ungewöhnliches Geräusch in dieser hören oder eine Verletzungsgefahr befürchten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Sorbetmaschine ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
Die Sorbetmaschine ist ausschließlich für die Sorbetverarbeitung von Sorbetmischungen bestimmt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn die Maschine zu voll gefüllt wird.

Die Sorbetmaschine ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Persönliche Schutzausrüstungen sind zum Gebrauch der Sorbetmaschine nicht erforderlich. Dies setzt allerdings nicht die vor Ort geltenden Vorschriften außer Kraft.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art an der Sorbetmaschine durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.

Bei einer eintretenden Not-Situation trennen Sie die Sorbetmaschine von der Stromversorgung. Der Motor wird dadurch gestoppt.

3. Technische Daten

Gewicht:	Mini	18 kg
	Stella	30 kg
	Giardino	62 kg
	Club	65 kg
	Consul	105 kg
Abmessungen:	Mini	300 x 450 x 270 mm
	Stella	510 x 350 x 320 mm
	Giardino	620 x 420 x4 30 mm
	Club	420 x 450 x 850 mm
	Consul	440 x 600 x 850 mm
Anschlusswerte:		
	Netzspannung	230 V
	Netzfrequenz	50 Hz
	Leistung Mini	0,1 kW
	Leistung Stella	0,4 kW
	Leistung Giardino	0,7 kW
	Leistung Club	0,7 kW
	Leistung Consul	1,5 kW
Kühlmittel:		R 134 A
	Consul	R 404 A
Füllmenge je Zyklus:	Mini	0,75 l
	Stella	1,25 l
	Giardino	2,25 l
	Club	2,25 l
	Consul	3,25 l
Stundenleistung:	Mini	2,25 kg
	Stella	3,75 kg
	Giardino	9 kg
	Club	9 kg
	Consul	12 kg

Anforderungen an den Aufstellungsplatz:

- Waagerecht und Flach
- nicht rutschig
- Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Nichtionisierende Strahlung:

Nicht ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

4. Aufbau und Funktion

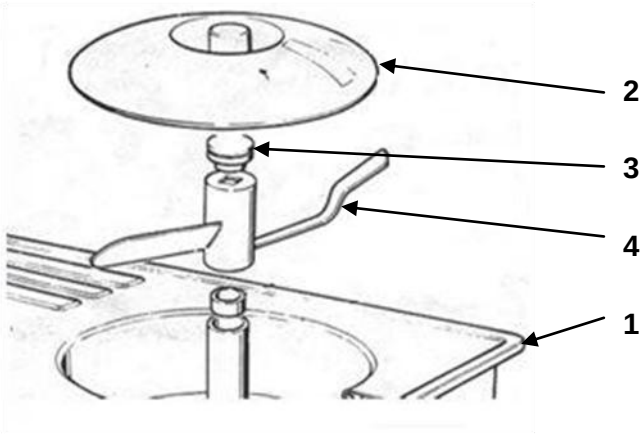
Lieferumfang

Im Lieferumfang ist enthalten die komplett montierte Sorbetmaschine. Die Sorbetmaschine wird geliefert in einer Umverpackung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung enthalten ist.

Beschreibung der Baugruppen

- **Korpus(1):** Dieser besteht aus Edelstahl und bildet die stabile Basis der Sorbetmaschine. In ihm befindet sich die Schüssel.
- **Deckel (2):** Schließt die Schüssel während der Zubereitung nach außen hin ab.
- **Spannmutter (3):** Diese dient zur Befestigung des Rührspachtels in der Schüssel.
- **Rührspachtel(4):** Dient zum Umrühren der Masse in der Schüssel.

Übersicht der Baugruppen

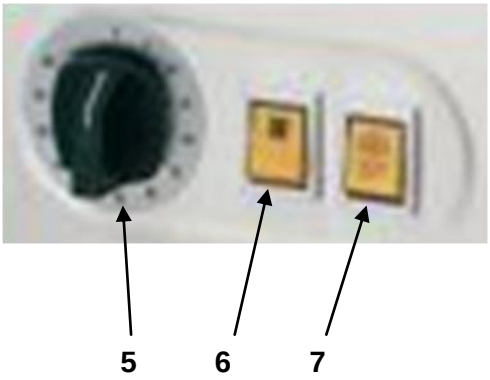


1	Korpus mit Schüssel
2	Deckel
3	Spannmutter
4	Rührspachtel

Bedienelemente

An der Sorbetmaschine befinden sich verschiedene Bedienelemente.

- **Zeitschaltuhr (5)**: An Ihr lässt sich die Dauer der Sorbetzubereitung einstellen.
- **Rührwerk (6)**: Durch Drücken dieses Schalter können Sie das Rührwerk ein- und ausschalten.
- **Kühlung (7)**: Durch Drücken dieses Schalters können Sie die Kühlung ein- und ausschalten.



5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie die Sorbetmaschine nur in ihrer Umverpackung.
Transportieren Sie diese nur aufrecht und sichern Sie diese während des Transportes.
Wenn mehrere Sorbetmaschinen auf einer Palette transportiert werden, stapeln Sie keine weitere Palette auf dieser.

Kontrollieren sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.
Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.
Öffnen sie die Kartonage durch Auftrennen der Klebebänder mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).
Heben Sie die Sorbetmaschine aus der Umverpackung und stellen sie diese an Ihren Arbeitsplatz.
Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.
Transportsicherungen sind keine an der Sorbetmaschine angebracht.

Halten Sie die Sorbetmaschine nur am Maschinenkorpus, niemals am Deckel.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung die Salatwaschmaschine nach den örtlich geltenden Vorschriften.

6. Installation und Erstinbetriebnahme

Die Maschine an ihren Aufstellungsort bringen und sich bezüglich ihrer korrekten Installation versichern:

- Stellen Sie die Sorbetmaschine auf einen ebenen, festen und trockenen Untergrund.
- Achten Sie darauf, dass der Mindestabstand von 15 cm zu den umgebenen Wänden eingehalten ist.
- Achten Sie darauf, dass die Sorbetmaschine vor direkter Sonneinstrahlung geschützt ist.
- Lassen Sie die Maschine nach dem Transport einige Stunden stehen, bevor Sie sie verwenden.

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung

Es ist strengstens verboten, mit den Händen während der Produktion in die Sorbetmaschine zu greifen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.

Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie die Sorbetmaschine auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. Behälter und der Behälterdeckel **(2)**. Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".

Vorbereitung

Öffnen Sie den Deckel der Sorbetmaschine und prüfen Sie, ob die Spannmutter des Rührspachtels fest angezogen ist. Füllen Sie die Sorbetmasse in die Schüssel.

Hinweis: Halten Sie die empfohlene Füllmenge ein, das sonst die Maschine überläuft.

Empfohlene Füllmengen:	Mini 0,75 l	= 0,5 l Flüssigkeit
	Stella 1,25 l	= 0,75-1 l Flüssigkeit
	Giardino 2,25 l	= 1,75 l Flüssigkeit
	Club 2,25 l	= 1,75 l Flüssigkeit
	Consul 3,25 l	= 2,75 l Flüssigkeit

Dies gilt besonders bei der Herstellung von Milcheis das je nach Zucker-, Sahne-, und Alkoholgehalt relativ fest gebunden ist.

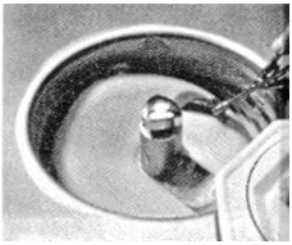
Zubereitung

Drehen Sie die Uhr im Uhrzeigersinn auf 20-30 Minuten. Je nach Inhaltsstoffen und Temperatur der Grundmasse kann die Zubereitungszeit stark variieren Ein Vorkühlen der Sorbetmasse beschleunigt die Zubereitung.

Hinweis: Füllen Sie keine heiße Masse in das Gerät.

Sorbetmasse in den Behälter einfüllen.

Masse 20-30 Minuten gefrieren.



Kühlung und Rührwerk abstellen. Rührspachtel herausnehmen und Sorbet umfüllen oder portionieren.

Schalten Sie die beiden Schalter für Kühlung und Rührwerk ein. Die Sorbetmaschine startet nun mit der Zubereitung und stoppt automatisch, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Falls Sie weitere Zutaten einfüllen, oder Sie die Masse entnehmen bevor die Maschine automatisch stoppt, schalten sie das Rührwerk aus, bevor Sie den Deckel öffnen. Nach dem Ausschalten der Kühlung sollten sie 3-4 Minuten warten, bevor diese wieder eingeschaltet wird.

Hinweis: Wenn Sie die Kühlung bereits 3-4 Minuten vor dem Rührwerk abschalten, wird das Eis geschmeidiger und das Herausnehmen erleichtert.

Die Kühlung sollte nie ohne das Rührwerk laufen.

Rezeptvorschläge

Die Herstellung aller Sorbetarten ist im Grunde gleich:
Früchte werden gründlich gemixt und mit Läuterzucker gesüßt. Den Läuterzucker im Verhältnis 1:1, also 1 Pfund Zucker, ½ Liter Wasser aufkochen. Zum Heben des Geschmacks auf 1 Liter Sorbetmasse den Saft von ca. 2-3 Zitronen beimischen.

Ananassorbet
1 reife Ananas, 100g Zucker, 100ml Wasser und 2 Esslöffel Zitronensaft gut mixen und ca. 20 Minuten in der Sorbetmaschine gefrieren.

Erdbeersorbet
200g Erdbeeren, 100g Zucker, 100ml Wasser und 2 Esslöffel Zitronensaft gut mixen und ca. 20 Minuten in der Sorbetmaschine gefrieren.

Orangensorbet
250ml frisch gepresster Orangensaft, 100g Zucker, 1 Esslöffel Zitronensaft gut mixen und ca. 20 Minuten in der Sorbetmaschine gefrieren.

Sorbet von Limonen mit Basilikum
10 g gezupfte, fein säuberlich gewaschene Basilikumblätter, 150 ml Limonensaft, 200 ml Weißwein, 1/2 Eiweiß, 150 ml Läuterzucker.
Limonensaft durch ein feines Sieb passieren, Weißwein zugeben, halbsteif geschlagenes Eiweiß unterrühren, Läuterzucker und gehacktes Basilikum mixen, unter die Limonensaftlösung mischen. In Sorbetmaschine frieren.

Sorbet von Rote Bete
2 Pfund Rote Bete in Zuckerwasser garkochen, schälen, in grobe Würfel schneiden und mit einem Liter lieblichen Weißwein (Spätlese) im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken und in der Sorbetmaschine frieren.

Sorbet von Karotten und Äpfeln
1 kg junge Karotten, 1 kg saftige Äpfel, 1/4 l naturtrüber Apfelsaft, 1/8 Weißwein, 1 TL geschlagenes Eiweiß, 1/8 l Läuterzucker, Saft einer halben Zitrone.
Karotten mit einer Bürste sauberputzen und in Stücke schneiden, Äpfel waschen und entkernen (nicht schälen). Alles durch den Entsafter geben. Mit den übrigen Zutaten verrühren, durch ein Sieb passieren und in der Sorbetmaschine frieren.

Sorbet von Tee

50 g schwarzer Tee, Saft von 2 Zitronen, 80 g grober Zucker, 400 ml Sahne, 5 Blätter Zitronenmelisse.

Den Tee mit einem halben Liter kochendem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Zitronensaft, Zucker und Melisse dazugeben. Alles durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen. Zum Schluss die flüssige Sahne dazugeben und in der Sorbetmaschine frieren.

Sorbet von Campari und Orangen

3/4 l Blutorangensaft, 60 ml Läuterzucker, 100 ml Campari, 1/4 l trockener Weißwein, 1 Eiweiß.

Orangenschalen (nicht das Weiße) mit dem Weißwein aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Nach dem Erkalten die restlichen Zutaten dazugeben und in der Sorbetmaschine frieren.

Sorbet von Lychees und Rosenöl

3/4 l Saft von entkernten Lychees, 80 ml trockener Weißwein, Saft von 3 Limonen, 1 Eiweiß, 40 ml Läuterzucker, 1 Zimtstange, 2 Tropfen Rosenöl (aus der Apotheke).

Die Zimtstange in Wein auskochen und den Sud erkalten, Lycheesaft, Läuterzucker, Limonensaft, Eiweiß und Rosenöl dazugeben und in der Sorbetmaschine frieren.

Reinigung

Die Sorbetmaschine muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit, gereinigt werden.

Benutzen Sie ausschließlich handelsübliche und zulässige Reinigungsmittel für die Küchengeräte.

Die Sorbetmaschine ist nur gegen Spritzwasser geschützt. Reinigen Sie diese nicht mit Dampfreiniger, Hochdruck oder ähnliche Methoden.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Deckel. Halten sie den Rührspachtel fest und lösen Sie die Spannmutter mit einigen Drehungen gegen den Uhrzeigersinn. Nehmen Sie den Rührspachtel aus der Maschine.
Füllen Sie 1/4 Tasse heißes Wasser in die leere Schüssel und warten Sie einige Minuten. Dann wischen Sie die Schüssel mit einigen Küchentüchern aus. Wiederholen sie den Vorgang, bis die Schüssel sauber ist. Reiben Sie die Schüssel trocken und desinfizieren Sie diese mit einem geeigneten Desinfektionsmittel.
Den Deckel, den Rührspachtel und die Spannmutter können Sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
Anschließend setzen Sie den Rührspachtel wieder in die Maschine und ziehen die Spannmutter im Uhrzeigersinn fest.

8. Störungen

Sicherheitshinweise

Grundsätzlich gelten für alle Störungsbeseitigungen, bei denen die Sorbetmaschine, oder Komponenten von diesen, demontiert werden müssen. Diese dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal oder vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.
Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine startet nicht.	– Maschine wurde nicht richtig zusammengebaut. – Netzversorgung ist nicht korrekt. – elektrischer Fehler	– Prüfen ob diese korrekt zusammengebaut ist. – Netzversorgung prüfen. – Dieser Fehler darf nur von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden.
Rührwerkzeiten verlängern sich; Sorbet ist zu flüssig.	– Kondensation nicht ausreichend. – Außentemperatur zu hoch. – Unregelmäßigkeit in der Kühlanlage	– Prüfen, ob die Maschine von umgebenden Wänden mind. 15cm entfernt steht. – Prüfen ob das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist und Temperatur nicht höher als 25°C ist. – Dieser Fehler darf nur von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden.
Das Produkt ist zu weich.	– Die Rührwerkzeit ist zu kurz.	– An der Zeitschaltuhr eine längere Verarbeitungszeit einstellen.
Die Konsistenz des Produktes ist zu fest.	– Zu lange Rührwerkzeit.	– An der Zeitschaltuhr eine kürzere Verarbeitungszeit einstellen.
Während der Verarbeitung wird die Maschine sehr laut.	– Die Wellenübertragungslager sind abgenutzt. – Es hat sich Eis an den Behälterwänden gebildet.	– Dieser Fehler darf nur von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden. – Prüfen ob die eingefüllte Menge in den Behälter nicht unter dem zugelassenen Minimum liegt.

9. Wartung

Sicherheitshinweise

Die Sorbetmaschine benötigt weder besondere Wartung, noch Schmierung.

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.

10. Anhänge

nach Maschinenrichtlinie **2006/42/EG.**

Die unterlagenbevollmächtigte Person ist: Christian Höltge
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

Der Hersteller: KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung: Sorbetmaschine Mini 0,75l
Sorbetmaschine Stella 1,25l
Sorbetmaschine Giardino 2,25l
Sorbetmaschine Club 2,25l
Sorbetmaschine Consul 2,25l

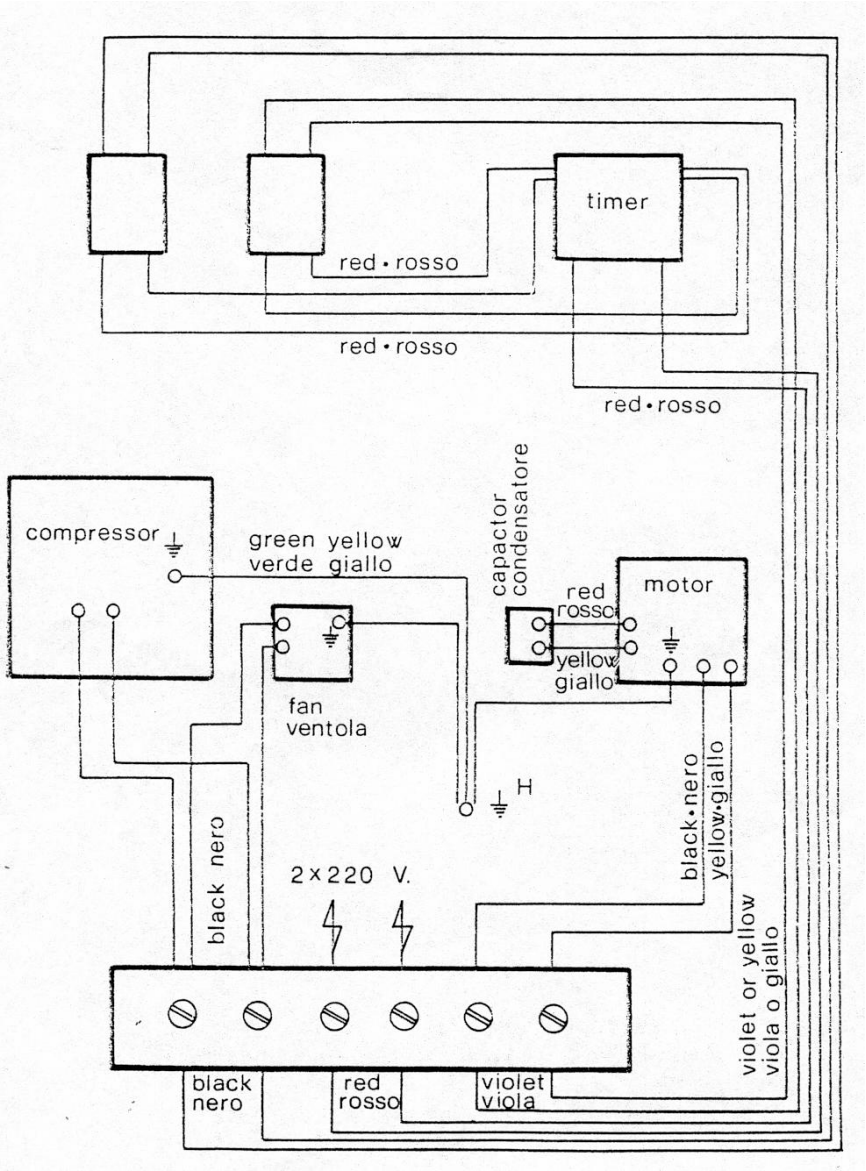
Seriennummer: _____

den Bestimmungen der oben gekennzeichneten Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

Willstätt, den 18.07.2011
Ort, Datum

Frank Förster
Geschäftsführer

Schaltplan


timer
red • rosso
red • rosso
red • rosso
compressor
green yellow
verde giallo
capactor
condensatore
red
rosso
motor
yellow
giallo
fan
ventola
H
black nero
2 x 220 V.
black • nero
yellow • giallo
violet or yellow
viola o giallo
black
nero
red
rosso
violet
viola

11. Index

Anschlusswerte 10
Aufstellungsplatz 10
Bedienelemente 13
Entsorgung 7
Garantiebedingungen 6
Herstelleranschrift 4
Konformitätserklärung 24
Kundendienst 23
Lieferumfang 11
Reinigung 20
Rezeptvorschläge 18
Sachmangelhaftung 5
Schaltplan 25
Sorbetzubereitung 16, 17
Störungen 21
Transport 14
Verpackung 14